

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.09.2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Зарубина Н.В.

Вопрос

Да/нет

- ✓ 1 Имеется ли в организации меню?
 - А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
 - Б) да, но без учета возрастных групп
 - В) нет
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
 - ✓ А) да
 - Б) нет
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
 - ✓ А) да
 - Б) нет
- 4. В меню отсутствуют повторы блюд?
 - ✓ А) да, по всем дням
 - Б) нет, имеются повторы в смежные дни
- 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
 - ✓ А) да, по всем дням
 - Б) нет, имеются повторы в смежные дни
- 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
 - ✓ А) да
 - Б) нет
- 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
 - ✓ А) да
 - Б) нет
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
 - ✓ А) да
 - Б) нет
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
 - ✓ А) нет
 - Б) да
- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
 - А) да
 - ✓ Б) нет
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
 - ✓ А) да
 - Б) нет
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
 - ✓ А) да
 - Б) нет
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
 - ✓ А) нет
 - Б) да
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- ✓ А) да
Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- ✓ А) нет
Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- ✓ А) нет
Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- ✓ А) нет
Б) да

Кроме этого, оценка проводится по следующим параметрам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала;
- состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие сертификатов качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

